

Ecrit par le 5 juin 2026

Villeneuve-lès-Avignon, Jacqueline, l'instinct du goût



À Villeneuve-lès-Avignon, le restaurant gastronomique **Jacqueline** déploie une cuisine sensible et inspirée dans l'écrin chargé d'histoire de la **Maison Orsini**. Aux commandes, la cheffe **Séverine Sagnet** compose une partition culinaire subtile, où le végétal, les saisons et l'émotion dialoguent avec les pierres séculaires du lieu.

Il faut d'abord franchir un seuil. Quitter le tumulte, ralentir. Puis laisser la Maison Orsini vous tendre la main, doucement. Ancienne demeure médiévale adossée au Rhône, elle semble suspendue entre deux époques. Ses terrasses ombragées, ses murs patinés, ses perspectives ouvertes sur le paysage composent un décor d'une rare justesse, jamais ostentatoire, toujours habité. Ici, tout invite à l'attention. À une forme de présence au monde. Comme si le lieu lui-même vous accueillait, pour y découvrir des mets d'exception.

Séverine Sagnet, une cuisine de l'intuition et du vivant

Au cœur de cette adresse, la cheffe Séverine Sagnet trace un chemin singulier. Sa cuisine ne cherche ni l'effet ni la démonstration. Elle s'écrit dans une écoute, celle des produits, des saisons, des textures, mais aussi des émotions. Formée à une gastronomie exigeante, elle s'en est progressivement affranchie pour revenir à l'essentiel : une cuisine du vivant. Le végétal y tient une place centrale, comme évidence. Les assiettes privilégient la justesse des cuissons, la précision des assaisonnements, la clarté des goûts. Il y a

Écrit par le 5 juin 2026

dans son travail quelque chose de profondément sensible : une manière de laisser parler la matière sans la contraindre.



Copyright Facebook Séverine Sagnet

Écrit par le 5 juin 2026

L'expérience de la délicatesse

Déjeuner ou dîner chez Jacqueline, c'est le prénom de la maman de Séverine, ce n'est pas seulement s'attabler. C'est entrer dans une atmosphère. Celle d'un lieu qui dialogue avec une cuisine, celle d'une cheffe qui compose avec ce qui l'entoure. La carte évolue au fil des saisons, portée par les arrivages, les inspirations, les rencontres. Rien n'est figé. Et c'est précisément cette mobilité qui donne à l'expérience sa singularité. Le service, discret et attentif, prolonge cette impression d'équilibre. Rien ne déborde, rien ne manque. L'ensemble forme une harmonie rare, presque silencieuse.

Les infos pratiques

Restaurant Chez Jacqueline. Maison Orsini. Villeneuve-lès-Avignon. Création de la cheffe Séverine Sagnet. Cuisine contemporaine, végétale et de saison. Réservation conseillée. Ouverture : consulter les horaires selon la saison.

Les infos pratiques

Restaurant Chez Jacqueline. Dans les murs de La Maison Orsini. Carte du restaurant [ici](#). Réservation [ici](#). 21 bis rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon. Selon carte et menus variable.

Mireille Hurlin

Jacqueline s'installe à l'année : la gastronomie vivante trouve son écrin à la Maison Orsini

Ecrit par le 5 juin 2026



La nouvelle a la saveur d'un secret bien gardé que l'on murmure enfin à l'oreille des fins gourmets : [Le restaurant Jacqueline](#), l'éphémère et audacieuse aventure culinaire de l'été initiée par [la cheffe Séverine Sagnet](#), ferme ses portes le 19 octobre... pour mieux revenir, plus forte, plus enracinée, dès le mercredi 19 novembre, cette fois à durée indéterminée à la [Maison Orsini](#).

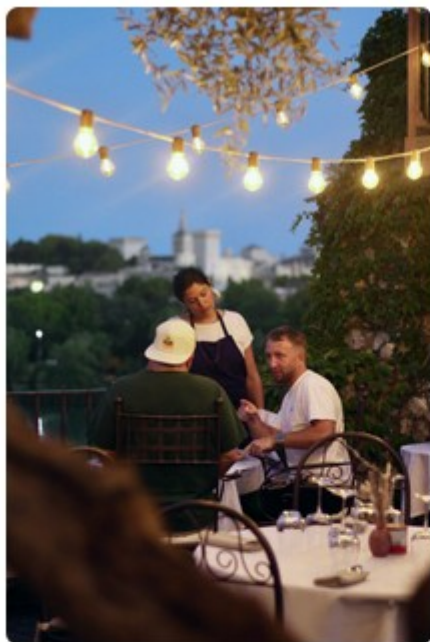
Après un été en version éphémère, le restaurant Jacqueline ferme temporairement ses portes le 19 octobre... pour mieux renaître dès le 19 novembre, cette fois sans date de fin, dans le cadre majestueux de la Maison Orsini. Dans une salle redessinée pour l'occasion, la cheffe Séverine Sagnet poursuit son exploration d'une cuisine locavore, biodynamique et poétique, au fil des saisons et du Rhône. Une installation durable pour une table vivante.

Le goût du vivant

Chaque assiette servie chez Jacqueline est une photographie de l'instant. Ce soir, ce sera l'agneau de la Crau, ses céleris-raves en feuilles confites, ses poires rôties, un chutney maison et quelques girolles cueillies à l'aube. Demain, tout peut changer. Le menu suit les saisons, la pêche du jour, les récoltes du Mas de Carles ou les cueillettes sur l'île de la Barthelasse. L'été dernier, le voyage commençait au nord, « au fil du Rhône », glissant de Châteauneuf-du-Pape à la mer, en passant par les étangs de Camargue. Amuses-bouches végétaux, poissons de rivière signés Mathieu Cardona, anguilles, carpes du Vaccarès dressées sur des galets — comme un hommage au fleuve. Puis les légumes du sud prenaient le relais : tomates, aubergines, abricots, sublimés dans des compositions vibrantes, accompagnées de vins en

Ecrit par le 5 juin 2026

biodynamie, eux aussi choisis avec rigueur.



Copyright Séverine Sagnet Communication

Un lieu réinventé, une atmosphère pensée

Pour cette nouvelle étape, la salle se métamorphose : bois brut, fauteuils confortables, lumières tamisées, le tout dans une élégance discrète qui sied à l'esprit des lieux. Jacqueline, fidèle à son ambition d'être

Écrit par le 5 juin 2026

une table chaleureuse, vous accueillera « comme des amis chers », avec la bienveillance d'un feu de cheminée et la délicatesse d'un carré de veau juste saisi.

Jacqueline, une table en mouvement

Ici, rien n'est figé. La vivacité des produits, la respiration du terroir, la liberté de création font de chaque dîner un moment unique. Le dessert de ce soir ? Une mousse au chocolat chaude, posée sur une gavotte au cacao et fleur de sel de Camargue, escortée de salicornes. Insolite, surprenant — et pourtant d'une logique implacable, celle du vivant, du local, de l'instant.

À très bientôt, dans le goût et la grâce

Jacqueline n'est plus une parenthèse estivale. Elle devient un rendez-vous, un repère, un écrin pour la Provence gastronomique, vibrant, engagé, poétique grâce au talent de Séverine Sagnet de [Guy Le Creff](#) et de son équipe. Dans les murs séculaires de la Maison Orsini, elle vous attend, prête à vous faire croquer le terroir, verre en main et papilles éveillées. Et comme tout ce qui vit vraiment, elle ne cessera d'évoluer. Rendez-vous dès le 19 novembre, Restaurant Jacqueline, Maison Orsini, 21, rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon.

[Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'](#)

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'

Écrit par le 5 juin 2026



La cheffe Séverine Sagnet propose, avec son acolyte Guy Le Creff, de recevoir les gourmets à la Maison Orsini, à Villeneuve-lès-Avignon. La cuisine aussi originale que délicieuse de cette cheffe incroyablement inventive est bio et dynamique, élaborée à partir de produits issus des fermes environnantes.

Le service se fait uniquement le soir, jusqu'en octobre, sur la terrasse, tandis que le déjeuner peut se concevoir, mais uniquement en privatisations. Le menu du jour est exécuté en fonction de la pêche et des arrivages du jour, en formule carte blanche, en trois services à 60€ et quatre services à 75€.

Côté cave, la cheffe propose des vins naturels et biodynamiques comme Ambre du Domaine de la Mordorée ; Justine et Manon du Domaine de Montirius et Les belles cuvées du Domaine de Beurenard.

Ecrit par le 5 juin 2026



Copyright Séverine Sagnet Communication

« Depuis un peu plus d'un an, la Maison Orsini est devenue l'un de mes repères favoris à Villeneuve-lès-Avignon, confie Séverine Sagnet. C'est dans ce lieu charmant, avec vue sur le Rhône et le Palais des papes, que j'ai posé mes couteaux, un peu par hasard, au départ, pour y faire découvrir ma cuisine à mes clients, lors de privatisations. »

« Une belle rencontre m'y attendait : Folco Pisani, le maître des lieux, avec qui je partage les mêmes valeurs d'écologie, d'humanité et de douceur dans l'accueil. Après une saison de collaboration spontanée, j'ai décidé d'y ouvrir un restaurant éphémère depuis fin juin 2025. »

« L'ouverture de mon propre restaurant -un rêve que je porte depuis longtemps- en association avec mon ami Guy Le Creff, rencontré il y a 20 ans sur les bancs de la fac est un enchantement. Quant au prénom, Jacqueline, c'était celui de ma maman, dont j'étais très proche. Nous la mettons à l'honneur, avec ce restaurant éphémère, pour mettre en valeur notre amour de la Cuisine, de l'Humain et de la Terre. »

Les infos pratiques

[Restaurant Jacqueline](#). Maison Orsini. 21, Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon. Réservations [ici](#).

Ecrit par le 5 juin 2026

